

DIE KÄSEMACHER – Waldviertler Knoblauchkäse vom Schaf

Die halbfesten Schnittkäse von DIE KÄSEMACHER werden nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit.

Produktionsbetrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH
Vertrieb: "Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Die halbfesten Schnittkäse von DIE KÄSEMACHER werden nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit.

Verwendungsmöglichkeiten

Diese Waldviertler Spezialität mit Knoblauch im Käseteig ist eine Besonderheit auf jedem Käseteller und in der Käsetheke; Zur Jause oder als Snack - einfach immer ein besonderer Genuss

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 29%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: halbfest



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 14cm



"Die Käsemacher" Käseproduktions- und Vertriebs GmbH



Produktionsstandort

Europastraße 5

3902 Vitis

Niederösterreich